ROLNIK



Motto:
„Uczcie się wzbogacajcie się — czekajcie.“

Bezpłatny dodatek do „Głosu Wąbrzeskiego“, poświęcony zagadnieniom rolniczym

Nr. 17 | Wąbrzeźno, dnia 17 maja 1930 r. | Rok II

Około Świętej Zofji.

Czas ten, kiedy zwykle jarzyny dobrze się już zaczynają rozrastać, jest zarazem owym właściwym okresem, kiedy rolnik cieszy się, że na polach zielono, a niezawsze zdaje sobie sprawę z czego ta zieleń się składa, czy tylko z samych jarzyn? Wejdźmy w pole i przyjrzyjmy się co tam rośnie?

Otóż zwykłem bardzo powszechnem zjawiskiem w jarzynach będzie ognicha. Ostatnia chwila teraz by się jej tańszym kosztem pozbyć albo jeżeli zasiew kilkotygodniowy, za pomocą ostrej lekkiej brony, albo, jeśli już owa ognicha mocno siedzi, a ma po kilka pare listków, za pomocą spylonego azotniaku i kainitu. Naturalnie ani broną się nie nada, ani trujący proszek sypać się nie da, jeśli w jarzynie posiano konieczyny, tu już tylko ręczna polonka pozostaje jako ratunek, tam jednak gdzie albo nie wsiano konieczyny, czy seradeli, albo dopiero mają być dane to zasiewki, doskonale możemy się pozbyć chwastów wymienionemi wyżej sposobami szczególnie broną, bo nietylko powyrywa ognichę ale spulchni ziemię, skorupę zniszczy, doprowadzi powietrze do korzeni roślin, a zobaczymy jak po paru dniach potem, choć gdzieniegdzie i kierz jarzyny wyrwany, całe pole się zaciemni i zakrzewi bujną roślinnością. Wszystkie więc jarzyny, a więc: owies, jęczmień i pszenicę jarą należy koniecznie bronować, a nie bać się, że tam gdzieś niegdzieś krzak się jakiś zniszczy.

Naturalnie na lekkiej ziemi musi iść lżejsza brona i powolniejsza, jednak na zwięzłej ziemi nawet dwukrotnie ostre bronowanie może być bardzo pożyteczne. Byle nie na mokro a wtenczas, jak się ziemia kruszy i rozsypuje za broną. Użycie azotniaku pylastego i kainitu mielonego, nie tylko stosuje się po to, by owe te szerokolistne szorstkie liście spalić, ale przytem pożytek i z samego proszku, jako nawozu który podsyci rozwój jarzyny. Niema tu miejsca do pisania jak to się stosuje, zresztą w pismach rolniczych o tem były wzmianki, tyle tylko powiem, że środki te zostały już dobrze wypróbowane i zawsze się opłacają. W tym roku dość ciężkim na gotówkę, nie jeden rolnik tego sposobu niszczenia ognichy nie zastosuje, w takiem razie niech nie pożałuje pracy ręcznej i gdy już broną nie da rady by ognichę, zniszczyć, niech ją powyrywa.

Plon o dwa trzy korce na morgu owsa po takiej robocie napowno będzie większy. To samo dotyczy jęczmienia i pszenicy jarej, o ile siana szerokiem rzutem, a nie w rzędach do gracowania. W roślinach bowiem sianych w szerokich rzędy mamy możność tańszym kosztem i już wcześniej niszczyć chwasty strzemiączkiem, lub zwykłą gracką, teraz trzeba czuwać, by drugie pokolonie chwastów nie dopuszczać do rozwoju. Odnosi się tak samo do zbóż, jak i do roślin kłębiastych i ziemniaków, gdzie rolnik im wcześniej wejdzie z pelanką, tem taniej robotę wykona i zyska szybszy rozrost ziemiopłodu. Tej prawdy nigdy się zaczęsto nie powtarza, bo niestety u nas w tych sprawach u rolników krótka pamięć i często się widzi jak później robotnicy leżą w brózdach i rwą zadawnione zielsko, co kosztuje dziesięciokrotnie więcej niż wczas wykonana robota, a chyba tylko dla świń i na kompost z tych chwastów będzie pożytek. (Arol). F. St.

—o—

Przewrót w sztuce kulinarnej.

Gospodynie nasze, którym tyle kłopotu sprawia nieraz prowadzenie kuchni domowej, aby była smaczna i zdrowa, a jednocześnie odżywcza, nie domyślają się nawet, jak wielkie znaczenie dla nich posiada wynalazek węgierskiego lekarza dr. Berczellera, uprzystępniający wyzyskanie jednego z najbardziej odżywczych źródeł pożywienia na kuli ziemskiej. Odkrycie bowiem systemu przemiału na mąkę pewnego gatunku grochu zwanego „soja“, używanego dotychczas w Europie jedynie do wyrobu oleju, można śmiało nazwać epokowem wydarzeniem w dziedzinie odżywiania. Takie zaś wydarzenie przełomowe, przynoszące ludzkości nowe, —

nieużywane dotychczas środki pożywienia należą do rzadkości.

Większość powszechnie używanych produktów odżywczych jest tak stara, jak staremi są dzieje samej ludzkości. Mięso n. p. służyło ludziom za pokarm od niepamiętnych czasów, dużo wcześniej, niż potrafią sięgnąć badania uczonych. Pozostało ono po dziś dzień tak samo niemal pożądanym artykułem, wywierającym nawet wpływ na oryginalność kuchni poszczególnych narodów różnemi sposobami przyrządzania go. Hodowla zaś bydła i trzody chlewnej została n. p. tak samo intratnem zajęciem dzisiejszych mieszkańców niemal wszystkich krajów, jak była niem przed tysiącem lat. Mimo więc pozorów „ulepszania", jeżeli tak się można wyrazić, naszego odżywiania, pozostało ono prawie takie samo, jakiem było za naszych przodków. W ciągu bowiem ostatnich pięciuset lat, a więc pięciu wieków największego rozkwitu nauki i techniki, które genjusz ludzki zaprzągł do rydwanu wygody i potrzeb nowoczesnego człowieka, przyjęło się na szerszą skalę zaledwie kilka nowych, przedtem nieznanych środków żywności. — Ryż, roślina drobna z Indyj Wschodnich, pojawił się w Europie dopiero na przełomie średniowiecza i czasów nowożytnych. Mniej więcej 400 lat temu Ameryka obdarzyła nas kartoflem, z początku całkowicie pogardzanym w Europie zarówno i jako rośliną i jako środkiem odżywczym, a obecnie tak powszechnie używanym i uprawianym, że bez niego trudno byłoby wyobrazić sobie rozstrzygnięcie problemu powszechnego odżywiania. Kartofel potrafił człowiek zużytkować nietylko jako pożywienie w naturalnej jego postaci, ale i w różnych jego przetworach, jak mąka kartoflana, krochmal, płatki ziemniaczane, spirytus i t. p., wytwarzając w tym kierunku całe gałęzie przemysłu. Kukurydzę i kakao przyniósł nam dopiero wiek XVI, a cukier buraczany wyprodukowano poraz pierwszy dopiero w XIX wieku. W ostatnich dziesiątkach lat badania naukowe roślin i wysoki poziom techniki umożliwiły wyprodukowanie tłuszczów roślinnych.

Wszystkie natomiast inne t. zw. „nowe" środki pożywienia są nowemi tylko pozornie, gdyż składają się one właściwie ze starych, dawno znanych i powszechnie używanych produktów, odpowiednio tylko w inny sposób ze sobą połączonych lub przyrządzonych. Groch „soja", którego mąka stanowi to epokowe odkrycie, znany jest również od dawna, „odkrycie" o jednak polega na tem, że wartość jego odżywcza nie była dotąd wyzyskaną.

Co przynosi z sobą mąka z grochu „soja" dla naszych pań gospodyń? Przynosi podwyższenie siły odżywczej i potanienie wielu produktów, powszechnie używanych obecnie. Samej bowiem mąki „soja" nie można używać jako osobnego produktu pożywienia, ale tylko jako dodatek do niemal bez wyjątku wszelkiego rodzaju potraw. Tak użyta „soja" podnosi i poprawia jakościowo i ilościowo potrawy, uwielokrotnia ich wartość odżywczą, wzmacnia trwałość i przedewszystkiem — bardzo je potania. Dodanie bowiem w różnych ilościach (od 5 do 60% „soji" do przyrządzanych potraw podwyższa nietylko ich wartość odżywczą — a więc tem samem i obniża ich cenę, — ale również podnosi ich smak. „Soja" nadaje się zwłaszcza n. p. do dodawania jej do wszelkich zup, jarzyn, mięsa zwykłego i wogóle do tych wszystkich gatunków potraw mięsnych, jakie tylko potrafi sporządzić w retorcie kuchennej zręczna i znająca się na kunszcie kulinarnym gospodyni. Szczególnie zaś nadaje się „soja" jako dodatek do wszelkiego rodzaju pieczywa i wszelkich legumin.

Podwyższenie siły odżywczej i potanienie tych wszystkich produktów przy użyciu „soji" dochodzi do 80—90%. Jako mały przykład niechaj posłuży to, że 5% mąki z „soji", dodanej do pszennego chleba, podnosi jego siłę odżywczą i przedłuża jego świeżość o 2 do 3 dni z powodu zawartego w tej mące tłuszczu. Chleb wypieczony z dodatkiem mąki „soja", nawet skrajany nie zasycha w przeciągu 2 dni. Jak wielką jest choćby ta tylko oszczędność dowodzi fakt, że statystyka oblicza straty gospodarcze, powstałe z zaschniętego zwykłego chleba na 2% jego ogólnej produkcji. Gospodyni więc, używając n. p. dziennie 1 kg. zwykłego chleba, marnuje przeciętnie 20 deka tego chleba wskutek jego zasychania się; natomiast gospodyni, która używa chleba z dodatkiem 5% mąki „soja" zaoszczędza owe 20 deka, co miesięcznie wynosi 6 kilogramów chleba. Spożywanie zaś n. p. chleba, zawierającego 25% sojowej mąki, czyni w dużej mierze zbędnemi inne środki żywności, dostarczające człowiekowi potrzebnych ilości białka, jak jaj, mięsa, mleka i t. p.

Niezadługo więc zapewne nie będzie gospodyni, którаby nie używała mąki „soja" jako dodatku do potraw, — a niewątpliwie nadejdzie i taki czas, kiedy pani domu nie będzie mogła sobie wyobrazić, jak to można gotować bez „soji" i jak niesmaczne, jak małopożywne i drogie było pożywienie przed wynalezieniem mąki „soja".

Nowe źródła funduszów dla przemysłu ludowego.

Wytwórczość ludowa była niezawodnie najstarszą formą przemysłu na całym świecie. Nie wszystkie jednak kraje zdołały ją zachować, gdyż rozwój przemysłu fabrycznego niemal wszędzie położył kres przemysłowi ludowemu, który skutkiem tego utrzymał się do dziś dnia przeważnie tylko w krajach rolniczych.

Polska, jako kraj typowo rolniczy, wciąż jeszcze posiada swój przemysł ludowy w całej jego czystości, ogromnie bogatej w wypracowane zdawien dawna typy. Wytwórczość ta, będąc jednocześnie sztuka ludową zatrudnia u nas setki tysięcy rąk, jest więc — a mogłaby zapewne być w jeszcze większym stopniu — nader poważnem źródłem bogactwa narodowego.

Zachowując jednakże dawne doskonałe tradycje tworzenia w materjałach, lud nasz niestety i dziś jeszcze dokonywuje zbytu swych wyrobów w ten sam sposób, jak przed wiekami, co oczywiście nie wpływa bynajmniej na polepszenie dochodowości. Należy też zaznaczyć, że należytą uwagę na przemysł ludowy zwrócono u nas dopiero w ostatnim dziesiątku lat ubiegłego stulecia. Powstała wówczas pierwsza placówka, która postawiła sobie za cel roztaczanie opieki nad wytwórczością ludową. Organizacja ta działała początkowo jako sekcja przy Muzeum Przemysłu i Rolnictwa. W kilka lat później przekształcono ją na samodzielne Towarzystwo Popierania Przemysłu Ludowego, które swą działalnością objęło dzisiejsze województwa cen-

tralne i wschodnie. W ślad za tem powstała podobna placówka we Lwowie w postaci Krajowego Patronatu dla rękodzieł i drobnego przemysłu.

Wybuch wielkiej wojny przerwał pracę obu wymienionych organizacyj. Wskrzesiła je niepodległa Polska, ale dopiero po r. 1920 przejawił się bujny rozkwit w tej dziedzinie. Dziś przemysł ludowy w Polsce posiada już prawie wszystkie organizacje, mogące zapewnić mu zdrowy, normalny rozwój. W roku 1924 przy Ministerstwie Przemysłu i Handlu jako organ doradczy został powołany do życia Komitet dla przemysłu ludowego, a Ministerstwo wstawia corocznie do swego budżetu pokaźne sumy na popieranie wytwórczości ludowej. Są to kwoty, dochodzące w ostatnich latach do pół miljona zł. rocznie. Dla roztaczania opieki nad przemysłem ludowym powstały nadto liczne organizacje, które w celu skoordynowania swej pracy połączyły się w jeden wspólny związek z siedzibą w Warszawie, działający pod nazwą: Reprezentacji Towarzystw Przemysłu Ludowego.

Wszystkie te organizacje razem i każda z osobna natrafiały jednak przez długi czas na bardzo poważne trudności, wynikające z braku odpowiedniej instytucji dla finansowania tej akcji. Obecnie dopiero w wyniku długotrwałych starań luka ta została zapełnioną dzięki powstaniu w Warszawie instytucji bankowej p. n. Kasy Spółdzielczej dla przemysłu ludowego i domowego. Instytucji tej nadano charakter ściśle spółdzielczy, — będzie ona zatem musiała oprzeć swą oranizację o samych wytwórców przemysłu ludowego, dając im nietylko możność korzystania z kredytów, ale i wpływ na kierunek działalności Kasy. Wobec takich założeń nowa instytucja finansowo - spółdzielcza nie może oczywiście za główny cel stawiać sobie tylko jak najkorzystniejszych wyników finansowych, na które główną uwagę musiałyby zwrócić prywatne instytucje bankowe, pragnące zająć się finansowaniem przemysłu ludowego.

Powstanie Kasy stanowi bezsprzecznie doniosły moment w dziejach rozwoju naszej wytwórczości ludowej, która powinna się cieszyć szczególną opieką publiczną zarówno ze względu gospodarczego, jak i kulturalnego. Ze względów natury gospodarczej bowiem należy dążyć do lepszego wykorzystania pracy rolników, którzy z przyczyn naturalnych nie mogą pracować naroli w sposób ciągły i systematyczny.

Przemysł ludowy, dając im zatrudnienie, w okresach wolnych od pracy na roli, staje się czynnikiem racjonalnej organizacji pracy ludności rolniczej, podnosząc przytem znakomicie jej dobrobyt. Wpływa też jednocześnie siłą rzeczy na kulturę wsi, budząc w ludności szersze zamiłowanie artystyczne i potrzebę szlachetnego współzawodnictwa na polu wytwórczości.

Praca ta oczywiście powinna stać się opłacalną. Jednem z najważniejszych zadań nowopowstałej Kasy będzie więc uzdrowienie warunków handlu wytworami przemysłu ludowego, aby wszystkie np. nasze kilimy, pasiaki, wyroby ceramiczne i drzewne i t. p. znalazły dla siebie rynki zbytu po cenie godziwej, zapewniającej wytwórcom należyty zarobek. Jak dotąd wieśniak — wytwórca, dążąc do jaknajszybszego spieniężenia swych wyrobów, częstokroć oddawał je za bezcen, bądź też był zmuszony do oddawania ich w komis, czekając potem długo na zapłatę. Kasa zaradzi temu na przyszłość o tyle, że starając się przenieść ów ciężar z producenta na kupca, będzie udzielać pożyczek tym organizacjom handlowym, które — jak n. p. Bazary Przemysłu Ludowego — mają na celu centralizowanie w swych rękach zakupu artykułów przemysłu ludowego. W ten sposób będzie można podnieść pośrednio również rentowność tego przemysłu, zabezpieczając wytórcę — wieśniaka przed przymusem wyprzedaży towaru po cenach zbyt niskich.

Nowe utrudnienie dla eksportu jaj.

Z dniem 24 kwietnia r. b. rząd niemiecki podwyższył cło na jaja przywożone z Polski od 100 kg. z 25 na 30 mk.

Haracz ten wynosić będzie około 4½ grosza od jednego jajka. Nowe to utrudnienie, rzecz jasna odbije się w pierwszym rzędzie na kieszeni polskiego rolnika. (Arol.)

—o—

Spółdzielnie Mleczarskie w 1929 roku.

Na terenie Rzeczypospolitej Polskiej istniało Spółdzielni mleczarskich należących do Zjednoczonych Związków Spółdzielni Rolniczych 926. Jak wynika z obliczeń, przeprowadzonych na dzie 31 grudnia 1929 roku, 674 Spółdzielnie posiadały — 72.634 dostawców mleka, którzy dostarczyli mleka 204.710.000 litrów, otrzymując 42.992.000.— zł. (Arol.)

—o—

Powstanie giełdy mięsnej w Warszawie

W najbliższym czasie ma powstać w Warszawie Giełda Mięsna, która następnie posłuży za wzór do tworzenia analogicznych instytucji na całym obszarze Państwa.

Zadaniem Giełdy będzie regulowanie handlu zwierzętami rzeźnemi, mięsem i przetworami mięsnemi w kierunku ukrócenia nadmiernego pośrednictwa, ujednostajnienia zwyczajów handlowych i przeprowadzenia właściwej klasyfikacji materjału rzeźnego. Ponadto Giełda będzie wpływała na ukształtowanie się cen zwierząt rzeźnych na całym obszarze Rzeczypospolitej — będzie przeprowadzała statystykę, reprezentowała interesy tego handlu nazewnątrz i t. p.

Biorąc pod uwagę dotychczasowy opłakany stan i organizację handlu materjałem rzeźnym — w kraju, należy powstającą organizację powitać z uznaniem.

Giełda Mięsna składać się będzie z przedstawicieli wszystkich warstw zainteresowanych w obrocie żywcem i mięsem, a więc: rolników, handlarzy żywcem, przetwórców i spożywców.

W chwili obecnej powstanie Giełdy Mięsnej jest uzależnione jedynie od wypłacenia przez Ministerstwo Rolnictwa subsydjum organizacyjnego, ponieważ wszystkie prace przygotowawcze zostały już ukończone. (Arol.)

Wycieczka Hodowców Drobiu do Londynu.

Z racji mającego się odbyć w Londynie w końcu lipca r. b. światowego kongresu i Wystawy Drobiu, Centralny Komitet Hodowli Drobiu organizuje

wycieczkę zbiorową hodowców drobiu, którzy zechcą skorzystać z tej wyjątkowej okazji. Wycieczka wyruszy z Warszawy dnia 19 lipca r. b. Należy jednak już obecnie zgłosić swój udział do biura Cetralnego Komitetu Hod. Drobiu. Koszty dwutygodniowej wycieczki wyniosą około 1.500 złotych od osoby. (Arol.)

—o—

Z hodowli skunksów.

Wobec stałego popytu na skórki skunksów, hodowcy zwierząt futerkowych, zorganizowali hodowlę tych zwierząt, która daje dobrę wyniki. Skunksy łatwo rozmnażają się w klatkach i łatwo je żywić, są one bowiem wszystkożerne. Pewną trudność stanowi tylko jeden szczegół, a mianowicie zwierzęta te posiadają specjalne gruczoły, z których przy podrażnieniu zwierzęcia wytryskuje obrzydliwie cuchnąca ciecz (stąd nazwa druga skunksa — śmierdziel). Jest to bardzo przykre dla hodowcy. Praktyka jednak wykazała, iż gruczoły wspomniane można drogą łatwej operacji usunąć już u sztuk młodych, co bynajmniej nie wpływa w dalszym ciągu na rozwój i użytkowość tych zwierząt. (Arol.)

—o—

Centralizacja eksportu nabiału z Z. S. R. R.

W marcu r. b. został utworzony w Rosji Sowieckiej związek eksportowy pod nazwą „Eksport masło", którego zadaniem będzie odtąd całkowite przejęcie spraw związanych z wywozem masła i serów z Rosji.

Rzeczony związek został wyposażony w odpowiednie prawa, które pozwalają mu na zmonopolizowanie całego eksportu. Wszystkie dotychczasowe organizacje rządowe i spółdzielcze, trudniące się wywozem masła zmuszone są do przekazania swych kontraktów związkowi „Eksport masło".

(Arol).

DOTYCZY SIECZENIA ŁĄK I KONICZYNY

Niżej podpisane związki ustaliły dnia 8-go maja 1930 r. następującą normę przy tegorocznem pierwszem sieczeniu łąk i koniczyny.

Za prawidłowe skoszenie —1—jednej morgi magdb. w akordzie łąk i koniczyny.

4,20 zł. cztery złote 20 gr.

Niezależność od pierwszego dozwolone jest sieczenie premjowe.

Uwaga I: Przy pracach akordowych na podstawie powyżej ustalonej stawki odciąga się dziennie:

Wojew. Poznańskie i Pomorskie:

1) Ordynarjuszom 3,85 zł.
2) Chałupnikom 0,88 zł.
3) Zaciężnikom III. kat. 0,36 zł.
4) Zaciężnikom IV. kat. 0,36 zł.
5) Robotnikom sezonowym 0,70 zł.

Uwaga II: Potrącenie wymienione w Uwadze I. obowiązuje jedynie przy tegorocznem pierwszem sieczeniu łąki i koniczyn.

Poznań, dnia 8. 5 1930 r.

Za Zjednoczenie Zaw. Polskie:

(—) L. Leśniewski. (—) W. Malinowski. (—) Poraziński.

Za Chrześcijańskie Zjednoczenie Zaw.

(—) Stanisław Marciniak.

Za Zw. Zaw. Robotn. Rol. Rzplitej Polskiej:

(—) Fr. Stróżyński.

Za Wielkopolskie Tow. Kółek Roln.

Komisja Pracy:

(—) N. Schroeder. (—) T. Szumski. (—) Nusiał.

Za Pomorską Komisję Pracy:

(—) J. Sojecki. (—) Jaeger.

Za Arbeitgeberverband:

(—) Dr. O. Sondermann. (—) Wiesner. (—) W. Friederici.

Za Landbund Weishselgau;

(—) Kunze.

Obowiązkiem każdego rolnika jest należeć do Kółka Rolniczego P. T. R.
W jedności siła —
Rolnicy organizujcie się
w Kółkach Rolniczych
Pomorskiego Towarzystwa Rolniczego!

NOTOWANIA GIEŁDY PŁODÓW ROLNICZYCH w POZNANIU.

Notowania oficjalne z dnia 12 V. 1930 r.

100 kg. w ładunkach wagonowych parytet Poznań.

Żyto	17,50—18,00
Pszenica	39,50—40,50
Jęczmień zw.	21,50—22,00
Jęczmień brow.	22,50—24,50
Owies	17,00—18,00
Mąka żytnia 65% z work. stan.	00,00—00,00
Mąka pszenna 65% z work.	00,00—00,00
Otręby żytne	11,50—12,50
Otręby pszenne	14,00 15,00

TARGOWICA MIEJSKA POZNAŃ.

Urzędowe stwierdzenie komisji notowania cen

z dnia 13 V. 1930 r.

Płacono za 100 kg. żywej wagi:

Bydło:

B. Stadniki:

a) wytuczone pełnomięsiste	120—124
b) tuczne mięsiste	110—119
d) nietuczne dobrze odżywione	————
c) miernie odżywione	————

Jałówki i krowy

a) pełnomięś. wytucz krowy najw. wartości rzeźniej	126—130
b) pełnomies. wytucz. krowy mniej dobre młode naj. wart. rzeźnej do lat 7.	114—120
c) starsze wytucz. jałówki i krowy	110—110
d) miernie odżywione krowy i jałówki	96—100
e) licho odżywione krowy i jałówki	76— 96

Opasy chlewne:

Cielęta

a) najprzedniejsze cielęta tuczne	140—150
b) średnio tuczone cielęta i najprzed. ssaki	136—130
c) mniej tuczone cielęta i dobre ssaki	110—120
d) liche ssaki	100—160

Owce

a) jagnięta tuczne i młodsze skopy tuczne	138—148
b) starsze skopy tuczne, liche jagnięta tuczne i dobrze odżyw. młode owce	100—120
c) miernie odżywione skopy i owce	————